

STAUBIGER 2020

BIO · GRÜNER VELTLINER



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

BIO · LANDWEIN · WEINLAND Die lehmigen Lössböden prägen auf besondere Weise die pfeffrige Würze des Weins.

DER WEIN

TROCKEN • Der Staubige ist ein klassischer Vorbote des neuen Jahrgangs. Ein leichter und cremiger Grüner Veltliner mit etwas Holunder in der Nase und einer schönen, pfeffrig-würzigen Säure im Abgang. Die Feinhefe verleiht dem Staubigen eine wunderbar süßliche Fruchtnote. Ein wahrer Trinkgenuss in der Herbstzeit, unfiltriert in die Falsche gefüllt.



AT-BIO-402
ÖSTERREICHISCHE
LANDWIRTSCHAFT

DER JAHRGANG

Das warme Jahr 2020 mit seinen Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife. Die kühlen Herbstnächte sorgten dabei für eine exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur in den Beeren. Wir freuen uns über die Bio Weine des Jahrgangs 2020 die durch Vielschichtigkeit, einer ausgewogenen Säure und durch viel Tiefgang überzeugen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Martinigansl, Ente, vegetarische Gerichte mit Artischocken, Roten Rüben, Kraut, Pastinaken, Topinambur, Kastanien, Gerichte gewürzt mit Nelken, Zimt, Wachholder, Kardamon und Muskat

SERVIER- UND TRINK- TEMPERATUR 8-10°C

TRINKREIFE 2020-2023

ERNTZEITPUNKT

Mitte September, händisch geerntet

AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 18°C im Stahltank

ALKOHOL 11,5 % Vol.

SÄURE 6.5g/l

RESTZUCKER 2.3 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048501374

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501381